



Anchois Del Cantabrico **DON BOCARTE** Conserve Frais de 100g



Fiche technique créé le 01/10/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive extra vierge Don Bocarte. 10/12 filets. Teneur réduite en sel</p> <p>Produit 100% espagnol</p> <p>Conserve de 100gr –Poids Brut 152g</p>	<p>Épicerie. Produit frais . A conserver au frais entre 0 et 4 degrés celsius et après ouverture consommer dans les meilleurs délais.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit..</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :
 Anchois (**POISSON**), huile d'olive extra vierge et sel.
 Conformément aux réglementations en vigueur :
 - Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON**
 - Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Don Bocarte produit uniquement des anchois de Cantabrie, à la fois dans l'huile d'olive extra vierge et raffinée. Développe ses propres méthodes de production pour réaliser l'un des grands produits de la gastronomie mondiale.

Dans la boîte se cachent de minuscules filets d'anchois serrés comme des sardines qui font trempette dans de l'huile d'olive extra-vierge. Ces trésors cuits par le sel sont ferrés depuis 1880 au large de la ville de Santoña sur la côte Cantabrique, tout au nord de l'Espagne, à moins de 200 kilomètres de la France. Ils sont le fruit de la pêche durable des équipes de José Maria Zorzilla, le fondateur en 1997 et propriétaire de Don Bocarte. Une production artisanale ultra-limitée qui réclame de la patience avec ses six mois de vieillissement.

Conseils d'utilisations

L'anchois est recommandé comme ingrédient sur des canapés, salades, pain-tomate à l'huile, pizzas, plats de légumes et sauces pour pâtes comme la puttanesca.

Accord Met & Vins : Vin blanc sec et minéral de type Sancerre ou Pouilly Fumé

EAN

8436534810082

Comptoir de la Gastronomie
 Épicerie Fine et Restaurant
 34 rue Montmartre 75001 Paris
 01.42.33.31.32